

Aperitivo:

Enoteca

Brut Millesimato Az. La Genisia (Oltrepò Pavese),
e cocktail analcolico.

Finger Food

Blinis di panna acida con uova di pesce volante,
finto ciliegino,
salame di salmone,
mini brioches ricotta e spinaci.

Street Food in Show cooking dal Mondo:

FRANCIACORTA

Franciacorta Saten Az. Contadi Castaldi,
aperol spritz, e cocktail analcolico.

AMERICA

Cottura alla griglia da parte dei cuochi della Villa
su American Barbecue di una vasta scelta di tagli di carne
accompagnati da salse in abbinamento e selezione di salumi
nazionali al coltello tra cui crudo di langhirano in morsa,
salame nostrano e cacciatori bergamaschi.
Il tutto servito con i nostri grissini e panificati.

NAPOLI

Sfornatura da parte di pizzaioli qualificati,
di varie pizze con diversi impasti e gusti
a seconda delle richieste dei clienti.

FRANCIA

Servizio di un vasto assortimento di ostriche al naturale.
(sono comprese 1 ostrica ogni adulto).

Quattro corner a scelta tra le seguenti proposte:

PUGLIA

Filatura da parte del mastro casaro
di bocconcini e treccine di mozzarella di bufala,
servite con i prodotti del suo caseificio, tomino alla piastra
e forma di parmigiano reggiano 24 mesi,
con selezione di confetture.

ROMAGNA

Preparazione di mini piadine in base alle preferenze degli ospiti
con i condimenti tipici della cucina romagnola.

ROMA

Frittura da parte di personale qualificato,
di supplì romani con i gusti della tradizione.
*Su disponibilità il food truck.

GIAPPONE (Sushi)

Preparazione da parte di personale qualificato,
di una selezione di uramaki e hosomaki con edamame al tartufo.
*Su disponibilità il food truck.

SICILIA (Doppia)

Cottura su barbecue a legna di due pietanze tra polipo in buccia
di limone, ostriche al lardo, salmone al miele o gamberi.

***La disponibilità dei nostri collaboratori
deve essere verificata al momento della scelta del menù.**

Serviti al Tavolo:

Risotto Salera 24 mesi
con mele alla cannella, speck e uvetta.

Raviolini del plin saltati in salsa avorio,
con funghi porcini, timo e scaglie di Castelmagno.

Mignon di manzo con speck,
salsa alle nocciole e rosti di patate e cipolle.

Varietà di sorbetti della Villa.

***Tutte le portate possono essere personalizzate.**

Buffet di Dessert:

Enoteca

Moscato d'Asti Fiori di Campo Az. Cascina Carlot docg.

Wedding Cake

Torta nuziale e salsa in abbinamento.

Pasticceria

Piccoli frollini farciti con frutta fresca
e confetture di vari gusti poi verranno riempiti al momento
cannoncini, bignè e cannoli siciliani con le loro creme.

Fruttivendolo

Vasta selezione di frutta di stagione
tagliata espressa.

Cremeria

In show cooking tiramisù e creme catalane
accompagnati da dolci monoporzione.

Creperia

Preparazione da parte dei cuochi della Villa
di crepes alla nutella e marmellata.

Cotton Candy

Zucchero filato preparato al momento su stecco.

Gelateria

(in alternativa al sorbetto al tavolo)

Varietà di gelati serviti dal carretto dei gelati
in coppetta e cono.

Espresso.

con amari e digestivi.

Dalla cantina serviti dal nostro personale:

Bianco Sauvignon Az. Alturis (Friuli),
Rosso Refosco DPR Az. Alturis (Friuli).
Acqua minerale naturale e gassata.

***La villa è di proprietà
per questo non è presente nessun costo di affitto.**

*Alcune pietanze potrebbero variare a seconda
della stagionalità e della reperibilità del prodotto.